DE

N° 47.

L'EFFET DES BOISSONS

SUR

L'ÉCONOMIE ANIMALE;

THÈSE

Présentée et soutenue à la Faculté de Médecine de Paris, le 21 mars 1826, pour obtenir le grade de Docteur en médecine,

PAR EDOUARD ANGER, de Chérencé-le-Roussel,

Département de la Manche.

Est modus in rebus, sunt certi denique fines,
Quos ultra citraque nequit consistere rectum.

HORACE.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE DIDOT LE JEUNE,

Imprimeur de la Faculté de Médecine, rue des Maçons-Sorbonne, n° 13.

1826.

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS.

Professeurs.

Messieurs	Messieurs
LANDRÉ-BEAUVAIS, Doyen.	
ALIBERT.	FIZEAU.
BERTIN.	FOUQUIER.
BOUGON.	GUILBERT.
BOYER.	LAENNEC, *Examinateur.*
CAYOL.	MARJOLIN.
CLARION.	ORFILA, *Président.*
CRUVEILHIER.	PELLETAN fils, *Examinateur.*
DENEUX, *Suppléant.*	RÉCAMIER.
DÉSORMEAUX.	RICHERAND.
DUMÉRIL.	ROUX, *Examinateur.*
DUPUYTREN.	

Professeurs honoraires.

CHAUSSIER.	LEROUX.
DE JUSSIEU.	MOREAU.
DES GENETTES.	PELLETAN.
DEYEUX.	PINEL.
DUBOIS	VAUQUELIN.
LALLEMENT.	

Agrégés en exercice.

Adelon, *Examinateur.*	Kergaradec.
Arvers, *Examinateur.*	Maisonnabe.
Breschet.	Moreau.
Capuron.	Murat.
Chomel.	Parent du Chatelet.
Cloquet aîné.	Pavet de Courteille.
Coutanceau.	Ratheau.
De Lens.	Richard.
Gaultier de Claubry.	Rullier.
Gérardin, *Suppléant.*	Ségalas.
Guersent.	Serres.
Jadioux.	Thévenot.

Par délibération du 9 décembre 1798, l'École a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, et qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A MES FRÈRES, A MA SŒUR.

A

MON BEAU-FRÈRE, A MA BELLE-SŒUR.

Amitié sincère.

A MONSIEUR LEVASSEUR,

Missionnaire de France.

Sineas, dilectissime cognate, ob tot curas erga me tantaque merita, me publicum reverentiæ necnon grati animi monumentum tibi vovere et consecrare.

E. ANGER.

DE

L'EFFET DES BOISSONS

SUR

L'ÉCONOMIE ANIMALE.

Il est assez difficile, pour ne pas dire impossible, de tracer une ligne de démarcation entre l'aliment proprement dit et la boisson. L'état de solidité ou de fluidité ne peut établir cette distinction ; car beaucoup de liquides peuvent être regardés comme alimens ; le lait et le bouillon en sont des exemples. Si l'on prétend que la faculté de nourrir les sépare l'un de l'autre, l'eau même contient des matériaux alibiles ; le vin, la bière apaisent la faim. Si l'on dit que l'aliment est plutôt destiné à apaiser la faim, et la boisson à étancher la soif, cette distinction n'est point encore exacte ; car beaucoup d'alimens éteignent la soif, tels que certains fruits.

On entend, en général, par boisson (*potus*, ποτον) tout liquide destiné à étancher la soif. Les hommes non civilisés ne faisaient usage de boisson que pour satisfaire ce besoin, né de la perte des parties fluides du corps humain. Leurs exercices, leurs pénibles travaux, la chaleur du pays qu'ils habitaient, occasionnant des sueurs considérables, ils dûrent avoir recours à l'eau, que la nature

leur offrait en si grande abondance. L'ingestion des alimens solides faisant naître aussi le sentiment de la soif (d'abord parce qu'il se fait alors sur la surface intestinale un travail qui y détermine l'afflux d'une grande quantité de fluides qui ont besoin d'être réparés, et qu'ensuite les alimens ont besoin d'être dissous pour être plus facilement absorbés), ils dûrent avoir recours au même moyen.

Ce ne fut que beaucoup plus tard que l'homme imagina de se gorger de boissons excitantes, qui lui ravirent le plus beau de ses attributs, celui qui le distingue des autres animaux.

Le vin et les autres liqueurs fermentées sont le produit de la civilisation. Ces boissons servirent plutôt à exciter les forces languissantes de l'estomac surchargé de mets qu'à apaiser la soif.

L'usage des boissons alcoholiques est commun à tous les peuples; mais celles-ci diffèrent suivant les pays. Le maïs fournit le chica aux Péruviens; le Chinois prépare l'arak avec le riz; les Tartares laissent fermenter le lait de jument pour en retirer le koumiss. Dans les Indes, le palmier fournit le cachou; la canne à sucre, le rum; et la moelle de bambou, le tabakir. En Europe, le vin, les différentes espèces d'eau-de-vie, la bière, le cidre et le poiré, sont les boissons dont on fait presque exclusivement usage.

L'état social, en modifiant l'économie, a rendu plusieurs de ces substances des objets de première nécessité.

Bientôt l'alcohol seul fut impuissant; il fallut y associer avec un art dangereux les substances les plus capables d'allumer des désirs trompeurs, et de faire méconnaître à l'homme où finit le besoin, où commence l'abus. Jusqu'à quel point la cupidité n'a-t-elle pas su porter l'art de préparer ces doux poisons si recherchés sur nos tables, où, comme le dit *Zimmermann*, la mort vient aiguiser sa faux par les mains de la volupté! Quand celle-ci commande, rien ne peut retenir l'homme avide; les espaces qui séparent les terres les plus éloignées, la vaste étendue des mers qu'il doit traverser, sont de vains obstacles. Les deux mondes sont mis à contribution pour lui fournir ce qu'ils ont de plus précieux en ce genre; la va-

nille, le girofle, la cannelle, et tant d'autres aromates, n'ont rien de trop énergique pour ranimer un palais émoussé.

La quantité de boissons à prendre pendant le repas doit être en proportion, et d'autant plus grande ou moindre que les alimens eux-mêmes sont plus ou moins humides, qu'ils se laissent plus ou moins facilement pénétrer par les liquides salivaires et gastriques, qu'ils forment par leur viscosité une masse plus ou moins tenace, qu'ils ont plus ou moins la propriété de distendre l'estomac, et d'y séjourner pendant un certain temps.

Les boissons doivent aussi être prises en quantité plus ou moins grande, suivant les constitutions individuelles, qui, en raison de leur degré de sécheresse ou d'humidité, présentent des différences très-grandes relativement à la quantité et au degré de liquidité des sucs salivaires et gastriques. Les personnes sèches et bilieuses, dont les organes sont très-irritables, et dont la chaleur propre est plus ardente, dont les évacuations intestinales sont plus habituellement dures et desséchées, qui sont ordinairement constipées, ont besoin d'une plus grande quantité de liquide frais et aqueux.

La proportion des boissons aux alimens doit enfin varier selon l'influence des saisons et l'état de l'atmosphère. On peut poser en principe, 1.° qu'une quantité de boisson qui excède trop la mesure des besoins naturels énerve les digestions, et favorise les altérations des alimens qui séjournent dans l'estomac, surtout quand ce viscère a peu d'activité; 2.° qu'une quantité de boisson insuffisante prolonge le séjour des alimens dans la cavité gastrique, et entretient le sentiment de plénitude qui en est la suite. Il faut, par son expérience, connaître quelle quantité de liquide est le plus favorable; mais, à cet égard, on doit se mettre en garde contre l'habitude, qui outre-passe plus souvent qu'elle ne reste en-deçà, et savoir que la soif que donne l'usage des substances sèches, en épuisant sur-le-champ les organes salivaires, n'est souvent que momentanée, et se dissipe en peu d'instans par le renouvellement de la salive.

Les boissons ont été divisées en trois classes : dans la première,

celles qui ne contiennent ni alcohol, ni principe aromatique, comme l'eau et les boissons dont elle fait la plus grande partie, la limonade, l'orgeat, l'eau de groseille; dans la deuxième, celles qui contiennent un principe aromatique : tels sont le café, le thé, etc.; dans la troisième, celles dont le principe actif est l'alcohol : tels sont le vin, l'eau-de-vie, le cidre, le poiré, la bière, l'hydromel, etc. Nous traiterons successivement des effets de ces diverses boissons sur l'économie animale.

Eau.

L'eau (*aqua*, ὕδωρ) (protoxyde d'hydrogène) est formée de deux parties d'hydrogène et d'une d'oxygène en volume, ou de 88,29 d'oxygène et de 11,71 d'hydrogène en poids.

L'eau doit être regardée comme un des plus grands bienfaits que l'homme ait reçu des mains libérales de la nature, qui semble l'avoir prodiguée à proportion de son utilité.

Elle fait partie du voile immense qui nous enveloppe, et qu'on appelle *atmosphère* : tenue en suspension dans les airs par l'éloignement de ses molécules, elle forme les nuages générateurs des pluies fécondantes; resserrée entre les bords des fleuves et des rivières, elle va abreuver les villes et porter la fertilité dans les campagnes; renfermée dans des canaux plus étroits, elle anime ces machines merveilleuses qui font l'ouvrage de mille bras : enfin, ramassée en plus grande quantité dans les lacs et les mers, elle est la vaste demeure d'un peuple innombrable de poissons, dont un grand nombre conviennent à la nourriture de l'homme; elle transporte ces hardis bâtimens qui vont porter dans les régions les plus éloignées les produits de notre industrie, et nous rapportent en échange les productions que nous refuse notre sol.

A l'état de neige, elle garantit la terre et les productions qu'elle renferme des rigueurs du froid. (*Et dedit illis nivem tanquàm vestimentum.*) (Psalm.)

L'eau est un liquide transparent, inodore, incolore, susceptible de mouiller, et de dissoudre une quantité innombrable de corps. A la température de 4° +o, un décilitre d'eau pèse un gramme. Lorsqu'on la chauffe, elle s'élève en vapeurs à la température de 100° + o, et à la pression de 28 pouces. A la température de o environ, elle passe à l'état solide.

Elle est essentielle à l'existence de tous les êtres, soit pour leur naissance, soit pour leur accroissement, soit enfin pour les rendre à leur état naturel quand des causes étrangères ont altéré leur organisation.

Ce liquide se trouve dans les corps sous deux états, ou libre ou combiné : dans le premier cas, il est visible et mouille la surface des corps mis à découvert ; dans le second, il échappe à la vue, et fait partie constituante de tous les composés animaux, végétaux, et d'un grand nombre de minéraux, mais dans des proportions différentes. Le premier de ces trois règnes paraît en contenir le plus, et le dernier moins que le second.

L'eau donne la solidité à presque tous les cristaux non métalliques et aux pierres les plus dures. Sans l'eau, point de végétation ; elle se distribue à travers les tissus organiques des végétaux ; elle leur fournit leur principale nourriture, leur donne une vigueur et une énergie qu'ils perdent bientôt s'ils en sont privés ; elle sert de boisson à l'homme et aux animaux qui peuplent la terre et les eaux ; sans elle, point de circulation, point de sécrétion, d'exhalation ; une grande partie du règne végétal ne peut vivre que dans l'eau. Sans la présence de l'eau, la nature, sèche et aride, languirait dans une affreuse stérilité.

Les différences qui existent entre les eaux, suivant le lieu, le climat, le pays, la nature du sol dont elles sortent et sur lequel elles coulent ou se trouvent stagnantes, en ont fait admettre plusieurs espèces.

PREMIÈRE CLASSE. Eaux simples, communes, économiques,

douces, divisées, 1.° en célestes ou aériennes ; 2.° en terrestres. Les premières comprennent la neige, le givre, la grêle, la pluie, la rosée ; les secondes sont divisées en coulantes et en stagnantes. Les coulantes sont divisées en eaux de sources et de fontaine, en eaux de rivières et de fleuves ; les stagnantes seraient celles des marais, des tourbières, des lacs, des citernes, enfin des puits.

DEUXIÈME CLASSE. Eaux salées, minérales, médicinales, composées.

Je n'entrerai point dans le détail des sous-divisions de cette classe ; je ne décrirai point le caractère et les propriétés de ces différentes espèces d'eaux. Ne m'étant proposé de considérer l'eau que sous le rapport de ses effets sur l'économie animale comme boisson, je la supposerai telle qu'elle doit être pour cet usage, en indiquant les caractères qu'elle doit avoir.

Sous le rapport de la santé, les eaux ont encore été divisées en salubres ou potables, insalubres ou malsaines, en eaux dures ou crues ; ce qui dépend des substances qu'elles contiennent en plus ou moins grande quantité. L'eau de rivière est, en général, la plus pure, la plus légère, la moins chargée de toutes les eaux, surtout si elle roule sur un lit de sable et de graviers ; elle est par conséquent celle qu'on doit préférer.

La dégustation est un moyen peu sûr pour connaître la bonté de l'eau. L'habitude d'en faire usage et d'en respirer continuellement avec l'air fait que ses impressions sur nos organes en diminuent ou affaiblissent tellement les sensations, qu'il est difficile d'en juger sainement ; cependant un buveur d'eau s'y trompe rarement.

L'eau potable doit être claire, limpide, peu pesante, inodore, d'une saveur fraîche, pénétrante et agréable ; elle doit être bien aérée (ce qui se reconnaît aux bulles d'air qui se dégagent lorsqu'on la chauffe doucement) ; bouillir facilement sans se troubler ni déposer de corps étrangers ; cuire les légumes et les viandes sans les durcir ; s'échauffer, se refroidir et se geler promptement ; dissoudre le savon sans former de grumeaux ; laver parfaitement le

linge ; passer facilement dans l'estomac, les intestins ; favoriser les digestions sans relâcher ni resserrer le ventre. Elle ne doit point gâter les dents ; se troublant à peine par addition de quelques gouttes de nitrate d'argent, d'hydrochlorate de baryte et d'oxalate d'ammoniaque dissous, ces réactifs prouvent qu'elle contient fort peu d'hydrochlorate, de sulfate et de carbonate.

L'eau pure et froide flatte le palais, a pour effet immédiat d'étancher la soif, sentiment d'ardeur et de sécheresse des membranes muqueuses qui revêtent la bouche, le pharynx et le canal digestif. Ce besoin est produit par les pertes continuelles des fluides que nous font éprouver nos diverses sécrétions et exhalations ; les perspirations cutanée, pulmonaire, intestinale, la sécrétion urinaire, sont les principaux émonctoires par lesquels se dissipent nos liquides. Cette dissipation continuelle amènerait nécessairement la mort, si le désir irrésistible des boissons ne nous contraignait à réparer ces pertes. Nul besoin satisfait ne procure un bien plus vif et plus instantané que celui de la soif ; nul liquide ne l'apaise avec plus d'efficacité que l'eau pure, ou unie à un principe acidule. A peine l'eau a-t-elle parcouru et humecté le palais et l'arrière-bouche, que la soif se trouve apaisée comme par enchantement, avant que le fluide ait pu être absorbé et porté par la circulation dans les parties qu'il doit réparer ; il suffit que les membranes soient humectées.

L'eau a la propriété de délayer les alimens, d'en faciliter le mélange avec les sucs gastriques, de favoriser ainsi l'action de l'estomac et des autres intestins sur ces substances, d'en faciliter l'absorption, et par-là de concourir puissamment à l'alimentation.

Introduite dans l'estomac et les intestins, l'eau est absorbée soit par les veines mésentériques, soit par les vaisseaux chilifères ; elle se mêle au sang, dont elle diminue l'épaisseur et la consistance ; en le délayant, elle affaiblit sa force excitante générale, de manière que ce stimulus de tous nos viscères les arrose sans les exciter.

Elle subit vraisemblablement dans le poumon l'influence de l'oxygénation, après quoi, parcourant toute l'économie, elle va répandre dans toutes les parties la quantité de matières fluides nécessaires à leur action.

L'eau soutient l'appétit, et fait éprouver un plaisir sensible; aussi les buveurs d'eau mangent-ils ordinairement beaucoup et digèrent-ils bien. Si les digestions sont laborieuses, l'eau perfectionne le travail qu'elle a commencé; c'est pour cette raison que certaines personnes boivent beaucoup après le repas; par ce moyen, l'eau précipite le résidu de la digestion, débarrasse l'estomac, et tient le ventre libre. Elle sert à rafraîchir le corps en passant par les pores, et en se volatilisant par la transpiration, qui exige du calorique; elle a aussi la propriété de dissiper très-facilement les amertumes de la bouche, les dégoûts, les nausées, suite de mauvaises digestions; quelques verres d'eau apaisent les hoquets.

L'eau à l'état de glace, conservée dans la bouche et fondue peu à peu par la température de cette cavité, étanche mieux la soif que l'eau à l'état liquide, et sans en avoir les inconvéniens. Dans cet état, elle peut être considérée comme un très-bon tonique aussi salutaire qu'agréable; c'est lui qu'emploient souvent les grands mangeurs pour digérer leurs somptueux repas. C'est dans les pays chauds et dans les saisons brûlantes que l'eau à la glace est surtout utile.

Cette boisson convient, en général, à tous les âges, à toutes les constitutions, dans tous les temps; cependant il est des individus qui doivent principalement en user ou s'en abstenir.

1.° L'eau convient à ceux qui sont sujets à la goutte, aux maladies nerveuses, aux indigestions et aux pertes de sommeil; aux bilieux, aux pléthoriques et à ceux qui sont disposés à l'apoplexie.

2.° L'eau seule ne convient point aux estomacs faibles, aux personnes d'un tempérament mou, phlegmatique, dont la peau est flasque; leur estomac a besoin de stimulans.

3.° Les femmes doivent, en général, faire usage d'eau; celles qui

en boivent habituellement sont moins exposées aux affections nerveuses, si fréquentes surtout dans les villes.

4.° Les enfans doivent aussi faire usage d'eau seule ou mêlée avec un peu de vin. Leur développement se fait mieux que chez ceux à qui on donne du café et des liqueurs qui les exposent souvent à une infinité de maux que détermine un développement trop prompt des facultés intellectuelles, aidé par l'éducation prématurée que l'on donne aujourd'hui aux enfans pour vouloir leur faire remplir trop tôt un rôle dans la société; ce qui fait que souvent ces enfans meurent et sont victimes de l'idolâtrie de leurs parens.

5.° Dans la vieillesse, l'eau n'est point utile, en général, quoique cet âge soit caractérisé par la tension et la rigidité de la fibre; cette fibre en même temps manque de ressort et d'action; il faut un stimulus plus efficace que l'eau; c'est un vin généreux, pris avec modération (appelé *lait des vieillards*).

6.° L'eau pendant le repas concourt à l'alimentation; elle doit être prise en quantité proportionnée aux alimens, suivant que ceux-ci sont plus ou moins humides, qu'ils forment une masse plus ou moins tenace par leur viscosité, qu'ils ont plus ou moins la propriété de distendre l'estomac, et d'y rester plus ou moins long-temps. Ainsi l'eau doit être prise pendant le repas en plus ou moins grande quantité, suivant que les sucs salivaires et gastriques sont plus ou moins abondans, et suivant la nature des alimens.

Il est préjudiciable à l'estomac de s'habituer à boire beaucoup d'eau immédiatement ou peu de temps après le repas; quoiqu'elle soit quelquefois d'un grand secours pour achever la digestion (comme nous l'avons dit précédemment), elle a la propriété de trop délayer les alimens, de trop distendre l'estomac; les fonctions de cet organe sont aisément troublées par la surabondance de l'eau, qui peut finir par faire perdre l'action de ce viscère. Il est certaines personnes qui ne peuvent digérer sans boire beaucoup d'eau, ce qui leur est très-nuisible. Aussi ces personnes sont-elles ordinairement maigres.

7.° Il est impossible de limiter, pour une personne en bonne santé, la quantité d'eau qu'il convient de boire dans la journée; il n'est pas indifférent de boire dans tel ou tel moment du jour. Je pense qu'il est plus salutaire de boire pendant que l'on mange, ou de le faire avec beaucoup de modération quand la soif se fait sentir pendant l'intervalle des repas. Au reste, sur ces objets, on doit plutôt s'en rapporter au sentiment, au désir que l'on éprouve de boire de l'eau, que de la conseiller impérieusement. Suivant les saisons, les régions, la quantité d'eau que l'on doit prendre doit être relative à la déperdition des liquides.

8.° L'eau très-froide ou à la glace, prise en petite quantité, est très-utile pour étancher la soif. Quand on a lieu de craindre quelques accidens en introduisant dans l'estomac une grande quantité d'eau, à cause de l'excès de température, il faut que cette eau soit retenue quelque temps dans la bouche avant d'être avalée. On doit s'abstenir d'user tout à coup d'une grande quantité d'eau très-froide; sa présence dans l'estomac pourrait avoir des suites funestes, surtout quand on sort de faire un exercice violent, que le corps est échauffé et couvert de sueur. On préviendrait cet inconvénient si l'on avait la sage précaution de ne se désaltérer qu'après quelques momens de repos, durant lesquels le corps se serait rafraîchi lui-même, et aurait repris son état naturel. Si l'on est assez imprudent pour boire de l'eau très-froide immédiatement après un exercice violent, lorsque le corps est couvert de sueur, on s'expose à des inflammations aiguës, et à tous les accidens qu'occasionne la suppression de la transpiration. Combien d'individus, pour avoir méprisé ces précautions, victimes de leur imprudence, ont été frappés de mort subite.

9.° L'eau que l'on boit en santé doit toujours être froide, cependant il est utile de la faire légèrement tiédir dans les hivers rigoureux; on doit surtout avoir cette précaution lorsque l'on soupçonne que l'estomac est susceptible d'irritation. L'usage habituel de l'eau tiède peut devenir dangereux; il relâche nos tissus, affaiblit l'énergie des sucs gastriques, et jette les organes digestifs dans l'inertie.

10.° Les personnes habituées à user abondamment des boissons spiritueuses et alcoholiques ne doivent passer que graduellement à l'usage de l'eau.

Il est souvent utile de mêler à l'eau différentes substances liquides ou solides, soit pour en rendre l'usage plus efficace et le goût plus agréable, soit, quand elle n'est pas très-potable, pour la rendre moins délétère; ces mélanges se font avec le vin, le sucre, différens sirops, les acidules, astringens, toniques et amers, le thé, l'orge, le cidre, le poiré, l'eau-de-vie, le pain grillé, et enfin avec le suc des viandes.

Mais s'il nous est prouvé que l'eau remplace avec tant d'efficacité les fluides que nous perdons, qu'elle dissolve si bien les alimens, et qu'elle en favorise l'absorption à un si haut degré, pouvons-nous regarder l'eau comme réparatrice par elle-même et comme susceptible de se convertir en notre propre substance solide?

Si l'on croit les nombreux exemples qui nous rapportent que des hommes ont pu vivre dix, vingt, trente, et même quarante jours, en ne prenant que de l'eau, on sera porté à croire que l'eau seule peut réparer les pertes solides qu'entraîne l'exercice de nos organes. *Smith* rapporte, dans le Traité des vertus médicinales de l'eau commune, qu'un homme que l'on avait pris de force pour servir sur mer dit qu'il se laisserait plutôt mourir de faim que d'aller sur mer. Il observa soigneusement sa conduite, et des recherches exactes prouvèrent que pendant vingt jours il avait refusé de prendre aucune sorte d'alimens; il buvait seulement par jour environ trois pintes d'eau, espérant par-là se délivrer; mais lorsqu'il vit que ses espérances étaient vaines, et que dans deux jours ils allaient tous partir pour Londres, il consentit à prendre quelque nourriture, mangeant peu au commencement. Dans la route, on observa qu'il marchait aussi bien que le plus fort de la troupe.

Combien l'histoire ne nous fournit-elle pas d'exemples de ce genre! Des religieux, en ne prenant que de l'eau pour toute nourriture, ont pu vivre pendant un temps plus ou moins long.

Des expériences ont été faites sur les poissons ; on en a renfermé dans des vases dont on renouvelait l'eau sans y mettre aucune autre espèce d'alimens; non-seulement ces poissons ont vécu, mais encore ils y ont augmenté de volume; quelques-uns, à la vérité, ont semblé y dépérir : mais ici la qualité de l'eau doit être prise en considération.

Rondelet cite un grand nombre d'exemples d'animaux marins qui ne peuvent vivre que d'eau par la constitution même de leurs organes.

M. le professeur *Chaussier* disait, dans ses leçons de physiologie, que l'eau devenait la cause de grands phénomènes ; qu'elle concourait à la composition de la graisse, sans doute en fournissant son hydrogène. Ce qui semblerait appuyer cette opinion, c'est qu'on voit les femmes, les enfans et les personnes qui boivent de l'eau, ordinairement grasses.

L'eau n'est-elle pas aussi un aliment pour les végétaux, en considérant, dit M. *Chaptal*, que ce composé se réduit en principe, et que le gaz hydrogène devient principe végétal, tandis que l'oxygène est poussé au-dehors par les forces même de la vie? Aussi voit-on le végétal presque tout formé d'hydrogène ; les huiles, les résines, le mucilage, n'en sont presque que des agrégés ; et nous voyons le gaz oxygène s'échapper par les pores lorsque la lumière en procure le dégagement. Les expériences de *Vanhelmont*, de *Bayle*, prouvent que l'eau nourrit les végétaux. Cependant, d'après les expériences plus récentes de M. *Théodore de Saussure*, il n'y a que le gaz acide carbonique dissous dans l'eau ou dans l'atmosphère qui serve à la nutrition de la plante ; ce n'est point l'eau qui forme la base de l'alimentation du végétal, mais elle sert de dissolvant et de menstrue aux corps qu'il doit s'assimiler. C'est, je crois, vouloir assigner à une seule cause ce qui peut dépendre de plusieurs.

Bien que l'on ne puisse se refuser à admettre que l'eau contient des principes alibiles, et qu'elle ne jouisse de la propriété de réparer, jusqu'à un certain point, nos solides, je pense que cette pro-

priété n'est point assez prononcée pour que l'eau soit regardée comme nutritive, et qu'elle seule ne pourrait entretenir long-temps la vie.

De ses effets, en général, sur l'économie.

Lorsqu'on prend de l'eau en grande quantité, la proportion des fluides augmente, le sang se délaie, sa couleur est moins intense, ce qui se laisse reconnaître par la pâleur, la décoloration de la peau; les tissus deviennent moins tendus, moins serrés, moins susceptibles d'efforts; la membrane qui revêt les intestins se lubrifie et se relâche; et comme il arrive dans les glandes et sur les surfaces exhalantes une surabondance de principes aqueux, dont la nature veut se débarrasser, il s'ensuit que les matières des sécrétions et des exhalations sont augmentées. Ainsi les matières de l'exhalation cutanée, de la sécrétion urinaire et celle des membranes muqueuses, sont manifestement plus copieuses; le contraire a lieu lorsqu'on n'en prend qu'une très-petite proportion.

L'eau saine, prise en quantité médiocre, soit dans le but d'étancher la soif, ou dans celui de dissoudre les alimens, de la température de l'atmosphère, un peu au-dessus en hiver, et un peu au-dessous en été, ne peut être qu'une boisson très-salutaire. L'eau, douée des qualités pour être dite *potable*, est sans contredit la boisson la plus naturelle, celle dont l'homme a fait usage dans l'heureux temps de simplicité. Les individus abstèmes ne sont point faibles et décolorés comme on le suppose; c'est à tort qu'on leur reproche d'avoir une sensibilité faible, des sens engourdis, une intelligence obtuse, des passions peu énergiques, n'éprouvant aucun désir, et d'être incapables d'agir; ces effets n'ont lieu que lorsque l'usage exclusif de l'eau est porté trop loin, et qu'on en prend en trop grande quantité. Ceux qui en prennent modérément jouissent à un très-haut degré de toutes leurs facultés intellectuelles et morales; la plupart vivent long-temps, et sont moins fréquemment

affligés de maladies que ceux qui font usage des liqueurs spiritueuses et fermentées, lesquelles occasionnent de meilleure heure cette rigidité qui amène la vieillesse et la mort sénile. Il est des pays (en Irlande, par exemple) où l'on ne fait qu'infiniment peu ou point usage de liqueurs fermentées; les habitans n'en ont pas moins de force, de vigueur et de courage. Dans le midi, rien n'est plus commun que des vieillards qui ont toujours vécu abstèmes.

Café.

Le café, *coffea* (ce nom, d'origine arabe, dérive d'un mot qui signifie *force*, *vigueur*), est le fruit d'un arbre que l'on appelle *cafier* ou *cafeyer*.

Le cafeyer, *coffea arabica*, appartient à la pentandrie monogynie de *Linnée*, et à la famille des rubiacées de M. *De Jussieu*.

Cet arbre, connu de temps immémorial dans la Haute-Éthiopie, nous paraît originaire de l'Arabie, où la nature, avare pour les besoins, est prodigue pour le luxe. Il fut long-temps la plante chérie de cette terre heureuse.

Le cafeyer, ne prospérant que sous le climat où l'hiver ne se fait point sentir, est surtout cultivé dans le royaume d'Yémen, dans les cantons d'OEden et de Moka.

Dans son pays natal, et même à Batavia, le cafeyer acquiert la hauteur de trente à quarante pieds, tandis que le diamètre de son tronc n'excède pas quatre à cinq pouces. Il donne des fruits en toutes saisons, et porte presque toujours des fleurs; deux ou trois fois l'année, il fournit une récolte très-abondante. Le cafeyer commence à produire vers trois ou quatre ans après sa germination; en vieillissant, il perd sa fertilité.

On n'est pas d'accord sur la découverte du café; les uns l'attribuent à la curiosité du supérieur d'un monastère d'Arabie, qui, voulant tirer ses moines du sommeil, qui les tenait assoupis pendant la nuit aux offices du chœur, leur en fit boire l'infusion, sur la

relation des effets qu'un garde-chèvres avait observés sur ses chèvres, qui avaient mangé de ce fruit ; les autres croient que nous la devons à la piété d'un muphti, qui, pour faire de plus longues prières et pousser les veilles plus loin que les derviches les plus dévots, en fit usage le premier à son retour d'un voyage qu'il fit en Perse vers l'année 1450 ; ce qui prouverait que, quoique originaire de l'Arabie Heureuse, le café était en usage dans l'Afrique et dans la Perse avant que les Arabes eussent songé à en faire une boisson.

L'usage du café était encore inconnu en Europe avant le 17.e siècle. Marseille est la première ville du royaume où l'on ait eu de ces semences étrangères en 1664. Soliman Aga, ambassadeur de la Porte-Ottomane en 1669, paraît avoir beaucoup contribué à en établir l'usage à Paris. Le désir de voir un musulman dans son intérieur, curiosité si naturelle aux Françaises, valut à Soliman la visite des plus jolies femmes de la cour. Il les reçut avec esprit, et, selon la coutume du pays, leur fit présenter le café dans de superbes tasses de porcelaine. Cette liqueur, offerte par un étranger galant, ne pouvait manquer de faire fortune ; aussi y prit-on goût, et quoiqu'il fût très-difficile de se procurer la fève précieuse dont on le composait ; par faste, on voulut en faire servir sur sa table.

La première salle publique de café que l'on vit à Paris fut construite, en 1672, par un Arménien nommé *Pascal*.

Un peuple naturellement vif et léger adopta bientôt l'usage de cette boisson, qui était si propre à entretenir sa gaîté ordinaire. Elle fut d'abord un objet de fantaisie ou de luxe ; elle ne tarda pas à devenir un besoin pour les riches : le goût s'en répandit de proche en proche dans toutes les conditions, et bientôt chacun prit du café.

Suivant le pays d'où nous vient le café, le commerce en compte cinq espèces, quoiqu'elles proviennent toutes de la même espèce de cafeyer : le café Moka, le café Bourbon, celui de la Martinique ou de la Guadeloupe, celui de Cayenne, et de Saint-Domingue. Le Moka est

celui qui procure la boisson la plus suave, je pense qu'il doit être préféré ; c'est aussi le plus estimé, et celui qui tient le premier rang dans le commerce.

Quelle diversité d'opinions sur les propriétés du café, alternativement vanté, blâmé, prôné, proscrit ; à force de bienfaits, le café a converti ses persécuteurs en prosélytes. Si cette liqueur était si pernicieuse, serait-elle devenue un besoin pour tant de monde? Son excès seul est nuisible. *Omne quod nimium, naturæ inimicum.*

L'usage général du café a stimulé le génie des inventeurs et des gourmets pour le rendre le plus agréable possible à boire; sa grande consommation et sa cherté ont réveillé l'économie et la fraude. Pour suppléer cette denrée, on a fait griller des glands de chêne mêlés avec du café torréfié réduit en poudre; de l'orge, des amandes, du seigle, des croûtes de pain, la racine de chicorée sauvage. Sur les montagnes de Virginie en Amérique, les habitans font, avec du seigle seul grillé, une boisson qu'ils appellent *café*; ce qui n'y ressemble nullement, mais leur imagination est satisfaite. Les Flamands torréfient les graines de lupin, dont ils prennent l'infusion sous le nom de *café*.

La torréfaction du café, sa réduction en poudre, et son infusion, sont les préparations communément adoptées aujourd'hui pour la composition de cette liqueur. Nous nous dispenserons de décrire ces procédés.

Quel que soit le mode que l'on ait suivi dans la préparation du café, si l'on veut explorer, analyser, et éprouver toutes les sensations délicieuses dont cette liqueur flatte le goût, on ne doit y mettre que peu de sucre; car cette substance voile l'amertume légère qui entre certainement pour quelque chose dans le plaisir qu'on a à prendre du café, et le bien qu'il procure.

Le déjeuner favori des dames est, en général, le café au lait ou à la crème ; cette manière de prendre le café du matin a son utilité et ses inconvéniens. Celui qu'on lui reproche le plus communément, c'est d'occasionner des leucorrhées, et d'augmenter considérable-

ment cette évacuation chez les personnes qui en sont incommodées ; l'expérience prouve que ce reproche n'est pas sans fondement. Les femmes chez lesquelles cette maladie est accompagnée de mauvaises digestions doivent s'abstenir du café au lait. Le café à l'eau pourrait être avantageux dans des cas semblables.

Le café au lait convient dans la phthisie et dans toutes les circonstances où le lait est indiqué ; il rétablit promptement les constitutions épuisées par la goutte ou par d'autres maladies chroniques.

Le temps le plus propre à prendre le café à l'eau est sans doute celui où finit le dîner, parce que cette boisson, se mêlant avec les alimens, en favorise merveilleusement la digestion ; elle a de plus le précieux avantage de dissiper les vapeurs du vin, et de laisser dans la bouche un parfum qui fait oublier le goût des viandes.

Un moyen propre à rendre cette boisson utile, c'est de la prendre aussi chaude que possible, parce qu'étant refroidie, ses principes peuvent avoir été en partie dissipés ; prise chaude, c'est un stimulant des plus énergiques, elle a l'avantage des spiritueux sans avoir leurs inconvéniens.

Le café tel qu'on le prend ordinairement, aussitôt qu'il est descendu dans l'estomac, détermine une sensation agréable à l'épigastre ; il excite l'action de tous les organes ; mais ceux sur lesquels il exerce le plus d'influence sont le cœur et le cerveau. Il peut, dans certaines constitutions individuelles très-irritables, occasionner de l'anxiété, de la chaleur, des palpitations de cœur, un véritable mouvement fébrile ; mais n'en a-t-on pas exagéré les inconvéniens lorsqu'on a dit qu'il pouvait produire des vertiges, des exanthèmes de la face, la faiblesse de la vue, la paralysie, et même l'apoplexie.

Si le café pris en excès est quelquefois nuisible à l'économie animale, on peut dire que, pris modérément chez la plupart des individus, il agit comme un excellent tonique sur l'estomac, dont il favorise les fonctions, excite celles de l'entendement, l'action musculaire, la sécrétion et les exhalations ; il prête plus d'activité à l'imagination et à la mémoire, et, selon l'heureuse expression de *Tour-*

telle, il fait jaillir la pensée, chasse le chagrin, rappelle la gaîté, en un mot donne plus d'activité à tout l'organisme. Le café, sous le rapport de son action sur l'estomac et sur l'organe cérébral, est très-utile aux gens de lettres; les sensations sont à la fois plus vives et plus distinctes, les idées plus actives et plus nettes. Ce n'est pas sans raison que le médecin devenu sénateur appelait le café la *boisson intellectuelle.* Que de savans, que d'artistes et de littérateurs ont dû à l'usage de cette boisson une partie de leur génie et de leurs succès! Aussi tous ceux qui se livrent aux veilles, aux travaux de cabinet, en font-ils un usage habituel. Fontenelle, Voltaire, Delille en prenaient beaucoup, et sont morts vieux.

Bacon dit que le café soulage la tête et réjouit le cœur. *Willis* assure que, si l'on prend du café tous les jours, il éclaire, il vivifie l'âme et dissipe les chagrins. Le célèbre *Harvey* en faisait un grand usage; à sa vertu stomachique, il joint l'avantage de dissiper la nonchalance et la langueur chez les personnes dont le genre nerveux est affaibli par les excès, la fatigue ou une conduite irrégulière. M. *Hallé* cite un exemple qui tend à prouver que le café ne procure l'insomnie que d'une manière relative. Un homme accoutumé à prendre du café voulut cesser cet usage; il perdit le sommeil, qu'il ne recouvra qu'en se livrant de nouveau à sa boisson habituelle.

Les personnes d'un tempérament sec, ardent, bilieux et sanguin, celles qui sont très-sensibles et qui ont le genre nerveux très-irritable, doivent s'en abstenir. Il est aussi préjudiciable aux femmes et aux enfans lorsqu'ils sont disposés aux maladies inflammatoires et convulsives; mais les individus qui ont un excès d'embonpoint, les pituiteux, les phlegmatiques, peuvent sans crainte faire un usage modéré du café.

Les hystériques, les hypochondriaques et les hémorrhoïdaires peuvent éprouver de mauvais effets de l'usage du café.

Cette boisson est généralement nuisible aux enfans, à cause de leur grande disposition aux convulsions; mais elle peut être utile à quelques-uns. Avec quel avantage les Allemands ne l'emploient-ils

pas chez ceux qui sont menacés ou atteints de scrophules, du rachitis, du carreau, etc.; par son usage, on augmente l'énergie des propriétés vitales; les fonctions digestives, qui sont si souvent lésées par le mauvais lait et les mauvais alimens dont on surcharge l'estomac de ces petits malheureux, s'exécutent plus librement; on préviendra les coliques, les diarrhées, le développement des vers, et tant d'autres maladies qui sont l'apanage de l'enfance.

Le café conviendra spécialement aux vieillards pour hâter leur digestion et soutenir la contractilité du système musculaire. On doit le recommander surtout en hiver, s'il est humide, et en été, plus que dans toute autre saison; les organes internes étant frappés d'une véritable débilité, toute l'action, tous les mouvemens sont dirigés au-dehors; les sueurs sont abondantes ou même excessives, l'innervation est à son comble; le café pris modérément fera dériver une partie des forces sur le centre épigastrique, l'harmonie se rétablira entre les parties extérieures et intérieures; à la débilité succéderont le bien-être, l'activité et la force. Dans les convalescences accompagnées d'une débilité excessive, où il est nécessaire d'employer les toniques, le café est d'autant plus avantageux qu'en outre qu'il ranime les forces des organes digestifs, et successivement toutes les parties de l'économie, il est d'un goût très-agréable, et pris sans répugnance par le convalescent, dégoûté, pour l'ordinaire, de tous les médicamens dont il a fait usage pendant sa maladie.

Il est néanmoins certains individus auxquels le café est contraire et doit être défendu, ceux, par exemple, qui sont d'une grande susceptibilité nerveuse. On a vu des personnes tellement susceptibles, qu'une seule tasse de café occasionnait chez elles des soubresauts des tendons, des mouvemens spasmodiques et le tremblement de tous les membres. Ceux qui sont disposés aux insomnies, aux hémorrhagies actives, à l'apoplexie, au vomissement de sang, aux hémorrhoïdes, aux palpitations de cœur; les femmes dont les évacuations périodiques sont très-abondantes, celles qui sont en couches, enfin toutes les personnes sujettes à quelque phlegmasie, doivent s'en abstenir.

Thé.

Le thé est une boisson que l'on prépare en faisant infuser les feuilles (après qu'elles ont été préalablement roulées par une sorte de torréfaction) du thé (*thea*), arbrisseau de la famille des orangers et de la polyandrie monogynie de *Linnée*, qui croît à la Chine et au Japon, où il s'élève jusqu'à vingt à vingt-cinq pieds de hauteur ; mais il est rare qu'il en acquière plus de quatre à six, à cause de la culture qu'on en fait et de la facilité que cette taille offre pour son exploitation.

L'importation du thé en Europe ne remonte pas au-delà du milieu du dix-septième siècle ; ce sont les Hollandais qui l'y ont apporté ; c'est aux voyageurs Krempfer, Kalm, Degingue, et aux missionnaires de la Chine, Duhalde, Le Comte, etc., que nous devons les usages du thé tant économiques que médicinaux.

L'emploi du thé comme boisson alimentaire, et surtout comme boisson d'agrément, est d'autant plus singulier, que la décoction, et même l'infusion forte de cette plante, qui sont amères et styptiques au goût, n'offrent véritablement rien que de désagréable. Les Chinois le prennent sans addition de sucre, de beurre, de pain, ni de lait, comme on le fait en Europe, mais très-étendu d'eau. Quelques Anglais le prennent également sans sucre ni lait, et trouvent de l'agrément à ce genre de boisson.

Ce n'est pas tant pour flatter le sens du goût et pour leurs délices que les Chinois et les habitans du Japon prennent du thé, que pour rendre potables les eaux, qui sont naturellement mauvaises dans ces régions. Chez nous, le thé s'associe au lait, à la crème, qui doivent être froids, et au sucre. On prétend que, dans les pays brumeux et humides, cette boisson stimulante est utile à la santé.

Il est de remarque que la plupart des nations ont une boisson alimentaire de prédilection, et que si les Anglais préfèrent le thé, les Espagnols le remplacent par le chocolat, les Français par le café,

les Italiens par les sorbets. En France, beaucoup de personnes déjeunent avec le thé ; il convient surtout aux personnes replètes, aux grands mangeurs, aux mélancoliques, et aux gens qui font peu d'exercice.

Le thé, pris en quantité modérée, comme la plupart des substances excitantes, aromatiques et légèrement vireuses, produit une exaltation momentanée dans les idées, augmente les facultés mentales, donne de l'intensité et du développement à la pensée, produit l'hilarité et le contentement; il répand une chaleur douce et halitueuse dans toute l'habitude du corps.

Le thé doit sa réputation en Europe à la propriété qu'on lui attribue d'être éminemment digestif. On le prend alors beaucoup plus étendu que lorsqu'on le prend comme boisson alimentaire. La qualité digestive du thé, dans ce cas, suppose que l'estomac a besoin d'un stimulant léger, propriété que l'on ne peut refuser au thé, qui reçoit alors une juste application. Cet emploi suppose aussi que l'alimentation a été copieuse, et plutôt composée de mets grossiers et solides que de liquides, et surtout de spiritueux, cas dans lequel il n'y a déjà que trop d'excitation de l'estomac, que le thé ne ferait alors qu'augmenter, bien loin qu'il émoussât leur action, comme on a voulu le prétendre. Si l'indigestion est produite par une trop grande quantité de vin ou de spiritueux ingérés, l'infusion du thé, si elle est faible, loin d'être nuisible, sera même utile ; car, dans ce cas, ce n'est pas le thé qui agit, c'est l'eau abondante de l'infusion qui adoucit et délaie la partie alcoholique des liqueurs ingérées, qui en diminue l'activité, et permet leur passage dans l'intestin, ce que l'action trop vive des parois de l'organe empêchait par suite du spasme et de la tension de ses tissus. Le thé n'a pas par lui-même une action spécialement stomachique il le devient si l'estomac, surchargé d'alimens, a besoin d'être stimulé, ou bien si son infusion très-étendue d'eau délaie les boissons fermentées trop actives dont on a pu le surcharger. Il n'agit que dans le cas d'embarras actuel ; aussi est-ce toujours dans cet embarras que l'on doit en faire

usage, et non comme préservatif. Ceci explique suffisamment pourquoi il est préférable de prendre le thé quelques heures après le repas.

Si l'infusion de thé est trop chargée. elle agite, donne des tremblemens, cause de l'insomnie, et peut exciter toute la cohorte innombrable des spasmes.

Le thé ne convient point aux estomacs pituiteux, faibles, chauds et naturellement infirmes. *Murray*, après en avoir pris une forte infusion, éprouva un sentiment d'ivresse, d'affaiblissement passager de la mémoire, suivi d'un état de langueur et de débilité remarquable.

Le thé ne convient point aux personnes sanguines, nerveuses, délicates, faibles, d'une constitution mobile, parce qu'il a trop d'action sur le système sensitif. Son usage rend le teint plombé, livide, ébranle et noircit les dents, rend mou, timide et languissant, dessèche et énerve.

Le thé ne convient point aux femmes, surtout à celles qui habitent les villes, en raison de leur sensibilité.

Dans tous les cas, on doit interdire l'usage du thé aux enfans, aux jeunes personnes; il affaiblit l'estomac, et altère les facultés digestives.

Par le degré très-élevé de chaleur auquel on prend le thé, il donne de l'expansion aux gaz contenus dans l'estomac, cause souvent des flatuosités; et un gargouillement qui gêne et incommode se fait entendre dans l'estomac.

Liqueurs alcoholiques.

Vin (*vinum*, οἶνος). Les chimistes désignent sous le nom générique de *vins* toutes les boissons qui sont le résultat de la fermentation vineuse. Celui qu'on retire du fruit de la vigne doit seul nous occuper dans cet article.

L'origine du vin semble se perdre dans la nuit des siècles et remonter au berceau du monde. Quelques historiens prétendent que

le vin fut connu avant le déluge ; d'autres, et c'est le plus grand nombre, ne font naître la vigne qu'après cette catastrophe, comme si le ciel eût voulu la donner à l'homme pour le consoler de sa misère, et lui procurer l'oubli du terrible bouleversement qui venait d'ébranler la nature. La plupart s'accordent à regarder Noé en Illyrie, Saturne dans la Crète, Bacchus dans l'Inde, Osiris en Egypte, et le roi Gérion en Espagne, comme les inventeurs de ce précieux breuvage.

Toutes les espèces de vins, d'après la prédominance de leurs principes constituans, peuvent être divisées en six grandes classes, ainsi qu'il suit :

1.re Vins acides ; les vins du Rhin....

2.e Mucoso-sucrés acidules ; Champagne mousseux....

3.e Extracto-tartareux ; Bordeaux....

4.e Alcoholiques ; Languedoc, Provence....

5.e Sucrés amers ; Espagne....

6.e Aromatiques ; Bourgogne.

Il est une infinité de circonstances qui apportent des modifications dans l'emploi hygiénique des vins ; les plus communes sont les espèces et ses qualités, les tempéramens, la constitution, le sexe, l'âge, le genre de travail, l'habitude, la saison et le climat.

Les espèces de vins sont très-nombreuses ; elles peuvent cependant se rapporter aux suivantes :

Les vins d'Espagne, comme ceux d'Alicante, de Malaga, de Tinto, de Rota, de Xérès, sont très-onctueux et peuvent se conserver long-temps. Leur vertu est d'être stomachiques, fortifians, de convenir aux convalescens et aux vieillards.

Le vin des Canaries a de l'analogie avec les précédens ; il est cependant plus léger, et par cette raison il peut peut-être être préféré. Le plus estimé vient de l'île de Palma.

Le vin de Constance jouit aussi des mêmes propriétés.

Les vins grecs ont une saveur délicieuse ; les principaux sont ceux de Chypre, de Chio, de Mételin, de Stanchion. En général, ces

vins, ainsi que celui de Madère, dont il y a deux espèces, le muscat et le malvoisie, et celui de Schiras, peuvent se conserver très-longtemps. Ils sont nourrissans, analeptiques, mais ennemis des nerfs; ce qui les rend préjudiciables aux personnes irritables et bilieuses.

Les vins d'Italie sont renommés. De ce nombre sont ceux de Verdée, de Moscadelle, de Montefiascone, de Florence, de Tarente, de Falerne, de Rhétie : les plus recherchés sont le vin de Lacryma-Christi et celui d'Albe. On les emploie comme toniques et nourrissans. Les premiers agissent plus spécialement sur les urines et la transpiration, qu'ils augmentent.

Parmi les vins de Hongrie, celui de Tokai est un vin liquoreux qui égale en bonté celui des Canaries; il en a les qualités hygiéniques.

Les vins d'Allemagne sont ceux du Rhin; on y comprend ceux de la Moselle; ils sont acidules, plus légers, moins actifs que les autres vins, apéritifs, diurétiques. Les sujets bilieux, sanguins et scorbutiques se trouvent bien de leur usage.

Les vins de Bourgogne, de Clos-Vougeot, de Chambertin, de Pomard, de Volnais, de Chassaigne, de Mâcon, de Chablis, sont, en général, un peu gros, mais excellens. Le temps corrige ce qu'ils ont d'abord de rude. Ils sont nourrissans, toniques, un peu enivrans.

Ceux d'Orléans sont agréables au goût, bons à l'estomac, portant à la tête. Ce n'est guère qu'au bout de deux ans qu'il convient d'en boire.

Les vins de Bordeaux sont, en général, gros, couverts, épais; ils se bonifient par le transport. Les plus estimés sont les rouges, ceux de Médoc, Hautebrion, Tulence, Pontac; les blancs, ceux de Sauterne, Borzac, Grave, etc. Ils sont généreux, stomachiques, d'une saveur agréable, augmentent la chaleur, la circulation, et resserrent le ventre.

Ceux d'Anjou sont blancs, doux, spiritueux; ils se gardent longtemps. Ces vins sont bons et nourrissans.

Ceux du Poitou sont un peu acides, d'un goût acerbe, différant peu de ceux du Rhin.

Les vins de Champagne sont doux, chauds, légers, un peu acides, d'un parfum agréable. Il y en a de rouges et de blancs. Celui d'Aï est le plus recherché. Ces vins sont délicats, stimulans, diurétiques ; ils irritent les nerfs.

Le vin d'Arbois, en Franche-Comté, qui sanctionna la paix de Henri IV et de Mayence, a de l'analogie avec les vins de Champagne.

Ceux du Dauphiné sont rouges, stomachiques, légers, d'une saveur exquise ; témoin les vins de l'Hermitage, de Côte-Rôtie. Ceux de Lyon, surtout celui de Condrieux, ont des propriétés analogues.

Les vins du Roussillon, tels que ceux de Perpignan, de Rivesaltes, sont également toniques.

Ceux du Languedoc, comme les vins de Frontignan, de Lunel, de Tavel, sont délicieux, et ont du rapport avec ceux des Canaries, dont ils ont les propriétés hygiéniques.

Les vins de Provence, de Riez, de Barbantane, de Roquevaire, de La Ciotat, de Cerères, de Cannes, de Saint-Georges, de Saint-Laurent, sont tous d'une saveur fort agréable, rétablissent les forces ; ils conviennent aux longues convalescences, aux constitutions faibles, aux vieillards. Il faut cependant en user avec modération ; car ils finiraient par causer l'inertie des forces digestives.

Je ne parle point des vins qui se récoltent aux environs de Paris, ni des espèces qui s'y rapportent ; aqueux, acerbes, chargés de beaucoup d'acide acétique, ils sont ordinairement peu salubres.

Les vins diffèrent encore par la couleur, la saveur, l'âge, l'épaisseur, l'odeur ; ce sont ces qualités que l'école de Salerne désignait dans ces vers :

Vina probantur odore, sapore, nitore.
Si bona vina cupis, quinque hæc laudentur in illis :
Fortia, formosa, et fragrantia, frigida, prisca.

Les vins rouges contiennent, en général, plus de matière sucrée, de tartre et d'alcohol. Ils sont ordinairement favorables à la digestion,

et réparent les forces. Ils conviennent par conséquent aux personnes qui fatiguent beaucoup.

Les vins blancs sont plus légers, n'ont pas autant de feu que les vins rouges; cependant ils ont une action plus marquée sur les nerfs. Ils sont préférables pour les tempéramens sanguins, bilieux, et même lymphatiques; en ce qu'ils sont moins nourrissans, ils portent plus aux urines. Leur usage a quelquefois rappelé des accès de goutte.

Les vins jaunes sont les plus chauds de tous les vins; ils sont toniques, stomachiques; mais on doit en user modérément, parce qu'ils dessèchent et irritent le système nerveux. Les vins de Crète, de Madère sont de ce nombre, ainsi que beaucoup de vins français.

Les vins paillets ou clairets tiennent le milieu entre les rouges et les blancs; ils sont très salubres, se digèrent bien et conviennent aux personnes qui font peu d'exercice.

Les vins doux nourrissent, fortifient, tiennent le ventre libre, favorisent l'expectoration. Les sujets maigres et qui ont la poitrine affectée s'en trouvent ordinairement bien.

Les vins acerbes, verts, ont une saveur âpre, sont peu spiritueux, chargés de beaucoup d'acide acétique; ils sont astringens, se digèrent mal, irritent les organes digestifs, et donnent des tranchées.

Les vins piquans sont très-irritans, nuisent aux sujets sanguins, aux jeunes gens et aux vieillards; ils constipent, et arrêtent l'expectoration; ils peuvent convenir aux personnes grasses et lymphatiques.

Les vins nouveaux, contenant encore beaucoup d'acide carbonique, occasionnent l'ivresse; ils donnent des rapports aigres, et sont plus laxatifs que les autres vins, en ce qu'ils approchent plus de la nature du moût.

Le vin vieux est généralement tonique, fortifiant, mais ordi-

nairement il échauffe ; il convient aux personnes faibles, chez lesquelles les sécrétions et les excrétions languissent, aux convalescens, aux vieillards et aux gens qui fatiguent.

Les vins épais contiennent beaucoup de tartre et de matière sucrée, ce qui les rend toniques, mais difficiles à digérer ; ils ne conviennent qu'aux personnes habituées à des travaux pénibles et d'une forte constitution.

Les vins limpides sont légers, rafraîchissans, favorables aux tempéramens sanguins, bilieux ; mais ils sont peu nourrissans.

Les vins parfumés sont ceux qui ont un principe odorant, aromatique. Ils réparent promptement les forces, se digèrent bien, sont utiles aux vieillards, aux sujets épuisés par des maladies graves.

Les vins mousseux sont ceux dont on a interrompu la fermentation, et qui par conséquent contiennent beaucoup d'acide carbonique. Ces vins tiennent en dissolution une grande quantité de mucoso-sucré ; ils nourrissent peu, sont diurétiques, apéritifs, stimulans, mais enivrent aisément.

Les sujets sanguins, bilieux, doivent être sobres dans l'emploi du vin ; il détermine chez les premiers des inflammations en augmentant l'activité de la circulation : les bilieux éviteront surtout les vins mucoso-sucrés, qui, selon le père de la médecine, resserrent le ventre et engorgent les viscères abdominaux. Les vins limpides et acidules sont les plus favorables à ces tempéramens.

Le vin ne convient point aux sujets nerveux. Cependant il est quelques cas où un vin généreux peut remédier à l'atonie ou à la motilité nerveuse.

Les personnes mélancoliques, tristes, moroses, se trouvent bien de l'usage du vin, surtout des vins alcoholiques. Cette liqueur, ennemie de la tristesse, donne de l'énergie aux organes digestifs, en agissant sur l'esprit et sur le corps ; les vins verts et acerbes leur sont nuisibles.

C'est surtout chez les lymphatiques que le vin a de très-bons effets.

On donne la préférence à celui qui est piquant, aromatique et un peu spiritueux.

Les personnes délicates, comme le sont en général les femmes, les gens de lettres, doivent y recourir avec modération. Chez ceux-ci, le vin détermine souvent des douleurs graves, des affections de reins, de vessie, des calculs.

Le vin est nuisible aux enfans : leur susceptibilité, leur disposition aux spasmes, aux convulsions, rendraient son usage dangereux, surtout à l'éruption des dents.

Hippocrate le leur permet, pourvu qu'il soit très étendu d'eau.

A l'époque de la puberté, le développement des forces vitales, l'augmentation de la sensibilité, l'impulsion du sang vers les principaux organes, donnent la mesure de l'usage qu'on doit faire alors de cette liqueur. Dans l'âge adulte, le vin peut être pris sans inconvéniens ; la nature des tempéramens doit seule, à cette époque, nous diriger dans son emploi.

Le vin est presque toujours favorable aux vieillards (*vinum est lac senectutis*) ; il faut en excepter ceux qui sont pléthoriques, irritables et apoplectiques.

Avec quelle circonspection ne doit pas user de cette liqueur un sexe que la nature a doué d'une sensibilité si exquise ! Plus cette sensibilité est prononcée, plus le vin serait préjudiciable ! Font exception à cette règle les femmes lymphatiques : les vins doux ou sucrés sont ceux qu'elles préfèrent, et qui aussi leur conviennent davantage.

Il serait imprudent à celui qui aurait toujours fait sa boisson du vin de le remplacer brusquement par l'eau. Pour ne pas compromettre sa santé, ce n'est que par gradation que l'on doit faire de tels changemens. Des buveurs accoutumés au vin en prennent impunément des quantités énormes.

Le vin convient plus aux individus qui font beaucoup d'exercice qu'à ceux qui mènent une vie tranquille et réglée, molle et oisive.

Dans les climats chauds comme dans les pays froids, le vin peut être avantageux, en ce que, dans le premier cas, il relève le ton des organes digestifs, affaiblis par la chaleur et la transpiration ; mais alors son usage exige beaucoup de modération : dans le second, en donnant aux propriétés vitales un degré d'exaltation capable de réagir contre l'influence atmosphérique. C'est par cette raison qu'il est d'observation que, sous la zone glaciale et sous la zone torride, l'usage du vin et des spiritueux a moins d'inconvéniens que dans nos climats tempérés.

Le vin, dans son passage à travers la bouche et le pharynx, produit une douce sensation. Les glandes salivaires, réveillées par sa présence, sécrètent la salive avec plus d'abondance; il en est de même des glandes molaires et buccales. Lorsqu'il est parvenu dans l'estomac, la sensation de plaisir est augmentée ; une chaleur agréable, qui des parois de cet organe se répand bientôt dans tout le corps, en est la suite. Son action sur la muqueuse est beaucoup plus vive, mais moins durable que celle des alimens ; cependant il diminue et apaise la faim lorsqu'elle existe. Si l'estomac contient des alimens, le vin, en excitant favorablement ses propriétés vitales, rend la digestion plus facile, plus prompte et plus complète. Son action sur le canal intestinal est d'autant moindre qu'elle a lieu dans une partie plus inférieure. Elle est assez vive dans le duodénum ; le foie, le pancréas, excités par sympathie, exécutent leurs fonctions avec plus d'énergie ; les fluides que ces glandes séparent de la masse du sang sont versés avec plus d'abondance dans cet organe, et concourent puissamment à la dissolution et à l'animalisation de la masse alimentaire.

Il existe un tel consensus entre tous nos organes, que, lorsque quelques-uns sont affectés, tous les autres ne tardent pas à l'être ; aussi l'appareil digestif ne ressent pas seul la présence du vin. En effet, la circulation est plus ou moins activée, le pouls devient plus rapide et plus fort, la circulation capillaire paraît augmentée et facilitée, la coloration générale est plus marquée, les conjonctives sont rouges, la respiration est ordinairement accélérée, toutes les sécré-

tions et excrétions se font avec plus d'énergie; enfin la nutrition, qui est le complément des forces assimilatrices, en est favorisée; mais c'est principalement sur le cerveau que le vin a une grande influence. Le premier effet du vin sur cet organe est une excitation plus ou moins vive; les organes locomoteurs, qui sont sous sa dépendance, semblent avoir acquis de nouvelles forces. Les personnes qui sont dans cet état étonnent autant par la vitesse de leurs mouvemens que par l'adresse, dont elles étaient peu susceptibles auparavant; la vue, l'ouïe et les autres sens ont plus de finesse; les sensations les plus agréables se multiplient, la conversation devient plus animée, la joie plus expansive; les saillies les plus enjouées et les plus spirituelles, même chez les individus dont les facultés de l'entendement sont médiocres, suivent de près l'usage modéré du vin. Notre esprit est alors doucement agité par la franchise et la bienveillance, par tous les sentimens doux et affectueux qui font le charme de la vie et le bonheur de la société. La tristesse ne saurait nous atteindre dans ces momens heureux!

Si l'on veut retirer du vin de bons effets comme boisson, il doit être pris modérément et étendu d'eau en raison de sa force et de sa qualité. Le climat, la saison, le temps, les circonstances, le sexe, les tempéramens et les habitudes doivent nous guider dans son emploi.

Le parallèle des grands hommes qui ont fait leur boisson les uns d'eau et les autres de vin, tendrait à prouver que le vin est plus propre à augmenter l'imagination qu'à fortifier le jugement. *Locke*, *Démosthènes*, *Haller* ne buvaient que de l'eau. Anacréon, Ennius, Horace, Ovide puisaient dans le vin cette gaîté qui déride le front du sage et électrise l'imagination.

Nulla placere diù, nec vivere carmina possunt
Quæ scribuntur aquæ potoribus.

HORAT.

Dans les peines morales comme dans les souffrances physiques, ce doux breuvage produit un effet enchanteur; c'est le Léthé dans

lequel viennent se noyer les pensées les plus sombres, les souvenirs les plus amers ; c'est un philtre délicieux que l'homme, sorti vertueux des mains de l'Éternel, en reçut pour le soutenir dans la disgrâce et le malheur ; mais, juste autant que bon, ce Dieu voulut qu'il devînt un poison pour l'ingrat qui ne craindrait pas d'en abuser. Évitons ces excès honteux, et, plein de reconnaissance pour le Créateur, sachons jouir de tout, et apprenons à n'abuser de rien.

Lorsqu'il arrive quelque malheur à un Européen, dit Montesquieu, il n'a d'autres ressources que la lecture d'un philosophe que l'on appelle *Sénèque ;* mais les Asiatiques, plus sensés qu'eux, et en cela meilleurs physiciens, prennent des breuvages capables de rendre l'homme gai et de charmer le souvenir de ses peines. C'est se moquer de vouloir adoucir un mal par la considération que l'on est né misérable; il vaut bien mieux enlever l'esprit hors de la réflexion, et traiter l'homme comme sensible au lieu de le traiter comme raisonnable.

Mais si l'usage modéré du vin ne procure à l'homme que des plaisirs et de la santé, son abus, en le privant du plus beau présent de la Divinité, de sa raison, le rend inférieur aux animaux même les plus abjects, et finit par grever son existence de maux incalculables.

Le vin, pris immodérément, dit *Zimmermann*, devient presque un poison; il attaque l'homme dans tous ses principes, ruine toutes ses forces, détruit toutes les facultés de l'âme, cause des vomissemens, des fièvres, la fureur, la folie, des convulsions, l'apoplexie, et quelquefois la mort. Le vin, en général, énerve lentement le corps, si on en prend un peu trop habituellement, et fait périr par l'hydropisie ; mais ses suites les plus communes sont une disposition à toutes les maladies inflammatoires, à la goutte, à l'asthme et à l'apoplexie.

Bière.

La bière, considérée dans son action la plus générale, peut être définie le produit de la fermentation d'une décoction ou infusion végétale.

La découverte de la bière semble remonter jusqu'aux temps au-delà desquels il n'y a rien de bien certain ; cependant l'histoire l'attribue aux Égyptiens, pays où elle est maintenant entièrement inconnue, tandis qu'elle est principalement répandue dans le Nord, où son usage devient de plus en plus général. Les effets de la bière dépendent des ingrédiens qui entrent dans sa composition, et de sa fabrication.

Je prendrai pour type celle de Paris.

La bière de Paris est ordinairement une infusion aqueuse d'orge préparée, dans laquelle on a mis du houblon en décoction plus ou moins long-temps, et que l'on a ensuite fait fermenter.

La bière, lorsqu'elle est bien préparée, et qu'elle a subi toute la fermentation qui lui est nécessaire, se présente sous l'aspect d'une liqueur d'un jaune doré, plus ou moins foncé, mousseuse quand elle a été gardée quelques jours en bouteille. Sa saveur est un mélange de doux et de sucré, avec quelque chose de piquant d'abord ; ensuite elle laisse dans la bouche une légère amertume accompagnée d'un arôme agréable.

Les effets les plus généraux de la bière, d'où doivent être déduites toutes les applications que l'on peut faire de cette boisson, sont d'étancher la soif d'une manière assez durable, de nourrir légèrement, d'exciter un peu les organes digestifs et l'action des reins ; elle étanche bien la soif, surtout quand elle est fraîche et qu'elle contient beaucoup d'acide carbonique ; elle nourrit d'autant plus qu'elle a été fabriquée avec une plus grande quantité d'orge ; elle excite d'autant plus les organes digestifs qu'elle contient plus d'extractif amer et aromatique de houblon ; enfin, quant à son action diurétique, je crois

qu'il faut l'attribuer plus à sa qualité de boisson légère, qui permet d'en boire une grande quantité, qu'à l'action des substances qu'elle contient sur les organes sécréteurs de l'urine.

Les bières un peu fortes ont une singulière propriété, surtout chez les personnes qui n'y sont pas habituées; c'est d'occasionner un sentiment d'irritation très-vif sur la vessie et le canal de l'urètre, inconvéniens qui disparaissent le plus souvent seuls ou à l'aide de quelques tempérans, dans l'espace de vingt-quatre ou de quarante-huit heures. Prendre un peu d'eau-de-vie paraît être le moyen le plus prompt et le plus sûr. C'est surtout depuis l'adolescence jusqu'à la vieillesse commençante qu'il convient de faire usage de bière.

La bière est utile aux tempéramens sanguins, pléthoriques, bilieux; elle pourrait être nuisible aux mélancoliques et aux lymphatiques; elle convient aux tempéramens nerveux, à moins qu'il n'y ait beaucoup de faiblesse. Les ouvriers qui exercent des travaux fatigans, les gens de peine feront avec avantage usage de la bière; les personnes sédentaires, les gens de lettres s'en abstiendront.

Quelques médecins attribuent à la bière la propriété d'engraisser; cependant on voit assez fréquemment des buveurs de bière qui sont remarquables par leur maigreur. Toutefois cette propriété d'engraisser, je pense, ne peut être attribuée qu'à la grosse bière.

La bière forte, prise en grande quantité, produit des vertiges, une ivresse accompagnée d'indigestion et de stupeur, et qui paraît plus durable que l'ivresse produite par les autres boissons alcoholiques.

L'abus de la bière altère l'activité de l'esprit et de l'imagination, occasionne souvent un embonpoint qui incommode en diminuant la mobilité du corps, conduit promptement à la vieillesse, dispose à la cachexie lymphatique, et énerve les facultés mentales.

Cidre.

Le cidre (*pomaceum, pommé*). On pense assez généralement que le cidre nous vient d'Afrique, d'où il est passé avec les Maures en Espagne. De la Biscaye il a été transporté en Normandie, où il a peu à peu remplacé le vin et la bière. L'Angleterre et l'Amérique font usage de cidres qui sont très-estimés. En Normandie, où le cidre est la boisson ordinaire, on distingue trois espèces de cidres ; celui du pays d'Auge est fort, coloré, très-généreux, pesant, d'une digestion difficile, très-enivrant; il n'est point, en général, agréable à boire.

Le cidre du pays Avranchin est moins foncé en couleur, moins pesant, moins capiteux, plus agréable à boire.

Dans les cantons où la végétation des arbres est faible et languissante, les fruits, mal nourris, ne donnent que des sucs légers, assez sapides, contenant peu d'alcohol, et passant facilement à l'aigre ; on les appelle *cidres durs.*

On ne doit faire usage du cidre qu'après qu'il a subi la fermentation (qu'il est paré), ce qui se fait d'autant plus attendre, toutes choses égales d'ailleurs, qu'il contient moins d'eau.

Le cidre pur (sans eau) est une boisson lourde, enivrante, qui, au lieu d'aider l'estomac dans ses fonctions, souvent le surcharge.

Le cidre moyen (celui qui contient une certaine quantité d'eau) est une boisson très-saine, qui entretient la fraîcheur et l'embonpoint, la force et la vigueur; il est de facile digestion, légèrement nourrissant, surtout rafraîchissant et diurétique.

Le petit cidre est celui qui contient une plus grande quantité d'eau, et que la classe indigente emploie dans les années de disette.

Les cidres aigres sont très-nuisibles; c'est à leur usage habituel que l'on peut attribuer la fréquence des rhumatismes chez les personnes qui en font leur boisson ; ils occasionnent des coliques violentes ; ils agacent, irritent l'estomac, et finissent par jeter l'appa-

reil digestif et l'économie entière dans un état de faiblesse et de débilité extrême.

J'ai connu deux dames chez lesquelles l'usage du cidre aigre a occasionné de graves accidens. Je citerai seulement un de ces exemples.

Madame S. T., âgée de cinquante-un ans, mère de deux enfans, à quarante-cinq ans supporta sans accidens les effets de l'âge critique. L'usage du cidre fort et aigre avait déterminé chez elle de tels accidens, qu'après avoir essayé pendant plusieurs années à se soustraire à une maladie dont le médecin qu'elle consultait ignorait la cause, elle éprouvait continuellement des coliques, des tiraillemens d'estomac, des pesanteurs dans les lombes et les cuisses, des lassitudes au moindre exercice; elle était dans un état d'anorexie; ce qu'elle prenait était rejeté ou passait avec difficulté, et augmentait encore ses souffrances; plus la maladie avançait, plus ses progrès étaient rapides. Madame S. T. essayait en vain de relever ses forces en prenant les alimens les plus analeptiques ; son estomac avait acquis un tel degré de susceptibilité, qu'il refusait tout ce qu'elle prenait. Voyant que tout chez elle s'anéantissait, qu'elle n'avait plus ni force ni courage, que sa position ne lui permettait plus de quitter le lit qu'avec effort et avec peine, tant elle était faible, elle résolut de s'abandonner à la nature; n'ayant point d'appétit, elle ne prenait rien, ne formant qu'un seul désir, celui de voir arriver l'instant où finiraient ses maux, la mort. Quelques tasses de lait doux coupé d'abord, puis des bouillons et différentes espèces de laitages, quelques cuillerées de vin étendu d'eau, un régime doux et approprié, suivi exactement pendant deux mois et demi, tel est le traitement qui a suffi pour rendre à madame S. T. une santé telle, qu'elle pouvait se livrer à ses occupations accoutumées.

Le poiré est le suc de la poire; il est plus acide, plus alcoholique, moins sucré que le cidre; il s'altère plus promptement. Son usage n'est point aussi avantageux que celui du cidre; il agace et irrite les nerfs de quelques personnes, et en cela il a quelques rapports avec

le vin blanc, avec lequel on l'a quelquefois confondu par le goût, la couleur, par la propriété qu'il a de mousser lorsqu'il a été mis quelque temps en bouteille.

Hydromel.

L'hydromel, ὕδωρ μελι, est le résultat de la fermentation du miel dissous dans l'eau. Cet hydromel vineux, qu'on emploie comme boisson, n'étant point en usage parmi nous, je n'ai point cru devoir décrire ses effets, que d'ailleurs je n'ai point été à portée d'observer sur l'économie animale. Je dirai seulement que l'invention de l'hydromel vineux est attribuée à Aretée, roi des Arcades; que cette boisson était recherchée chez les anciens Égyptiens; qu'aujourd'hui les Polonais, les Russes et autres peuples du Nord en font une grande consommation. Soumis à la distillation, l'hydromel fournit de l'eau-de-vie, ce qui prouve qu'en raison de sa force et de la quantité que l'on en prend, cette boisson doit avoir des effets plus ou moins marqués sur notre économie.

L'hydromel vineux composé ou mêlé aux sucs de certains fruits, ou aromatisé, peut acquérir des saveurs plus ou moins recherchées; c'est par ce moyen que des marchands frauduleux imitent les vins qu'ils vendent sous le nom de *Malaga*, de *Malvoisie*, de *Rota*, etc.

Eau-de-vie.

Eau-de-vie (*aqua vitæ*). Ne m'étant proposé de traiter dans cette dissertation que de l'influence des boissons, j'aurais pu me dispenser de parler de l'eau-de-vie; car cette liqueur est trop incendiaire, surtout chez nous, pour qu'en France on puisse la regarder généralement comme boisson.

L'eau-de-vie est le résultat de la distillation des liqueurs fermentées; elle fut découverte au commencement du quatorzième siècle par *Arnauld de Villeneuve*, médecin languedocien.

Prise en petite quantité, l'eau-de-vie a une action sur l'économie animale plus prompte et plus active, mais analogue à celles de toutes les boissons fermentées ; c'est plutôt comme accessoire que comme boisson que l'on prend l'eau-de-vie, habitude qui finit toujours par être nuisible, si même elle ne devient funeste.

Les effets de l'eau-de-vie seront d'autant plus marqués, qu'on en fera usage à jeûn, et l'estomac étant dans un état de vacuité.

L'activité que cette liqueur développe lorsqu'elle est introduite dans l'estomac n'est produite qu'au détriment de la vie, dont elle use rapidement le flambeau. Lorsqu'on est ainsi excité par l'eau-de-vie, on ne tarde pas à tomber dans une prostration d'autant plus profonde, que la surexcitation a été plus vive, effet nécessaire à l'action des organes.

Son action varie selon sa qualité, sa quantité et sa concentration. Dans les temps chauds, l'eau dans laquelle on a mis une petite quantité d'eau-de-vie est une boisson très-efficace pour étancher la soif.

J'ai connu une dame qui, depuis plus de vingt ans, faisait de l'eau-de-vie sa boisson habituelle ; elle était parvenue à en boire à peu près un demi-litre par chaque repas. Cette dame était alors âgée de quarante-cinq ans ; déjà elle était arrivée à la vieillesse, et touchait à la caducité ; chez elle tout était dans un état de vétusté ; toutes ses fonctions languissaient ou étaient éteintes ; des végétaux cuits étaient les seuls alimens que son estomac, aidé des stimulans les plus actifs, pouvait digérer. Avec quelle circonspection ne doit-on pas employer cette liqueur, qui si souvent enflamme, corrode et détruit nos tissus !

On m'objectera peut-être que certains individus, en faisant un usage habituel de l'eau-de-vie, ont atteint un âge avancé. Mais quelle conclusion pourrait-on tirer de faits semblables ? Ne voit-on pas chaque jour des individus toucher impunément des métaux incandescens, d'autres qui avalent les poisons les plus délétères

sans en éprouver aucun effet ? Telle est l'influence de l'habitude, qu'il est d'heureuses constitutions qui peuvent s'accoutumer à supporter jusqu'à un certain point les excès les plus pernicieux et les plus contraires à l'espèce humaine.

Des effets des boissons alcoholiques en général.

Prises à grandes doses, les boissons alcoholiques, en général, après avoir exalté les facultés intellectuelles, ne tardent pas à déterminer l'ivresse. Pour tracer ce tableau, j'y distinguerai trois degrés. Par *ivresse*, j'entends l'exaltation des forces vitales et intellectuelles, produite par des liqueurs alcoholiques, dont l'excès amène le délire, le coma, et trop souvent la mort.

Premier degré. Il mérite à peine le nom d'*ivresse ;* la raison préside encore à toutes les actions ; le front se déride ; on y voit briller la douce expression de la joie ; on se sent pénétré d'une vigueur nouvelle ; tous les organes acquièrent une nouvelle vie et un bien-être inconnu ; le pouls est précipité ; la face se colore, une chaleur agréable s'y fait sentir ; les yeux sont plus animés ; ils étincellent de plaisir ; la sévère raison s'éloigne ; mais, décente encore, elle préside aux actions ; tous les mouvemens s'exécutent avec plus de promptitude et d'agilité ; les soucis, les noirs chagrins disparaissent ; les bons mots, les doux épanchemens de l'amitié, des tendres aveux les remplacent ; la conversation est plus franche, l'esprit plus vif, l'élocution plus facile ; on commence à parler beaucoup, les propos sont diffus ; on va devenir indiscret. Ici le sage se retire, et laisse le champ libre à la débauche.

Deuxième degré. Bientôt la scène change et fait place au tumulte, les discours enjoués sont suivis de propos diffus, sans ordre et sans circonspection ; éclats de rire immodérés, chants obscènes, actions brutales en rapport avec l'idiosyncrasie des individus ; démarche

vacillante, incertaine; la langue se gonfle, devient embarrassée; une salive épaisse en gêne les mouvemens; la parole se perd ou un hoquet fréquent la rend difficile; les yeux s'obscurcissent, un bruissement continuel fatigue les oreilles, les traits se dépriment, tous les muscles s'affaissent et perdent presque entièrement leur motilité; le dérangement des fonctions intellectuelles répond au désordre extérieur; les actions ne peuvent plus exciter que la pitié de l'homme de sang-froid. La raison et l'esprit semblent s'être éclipsés; il leur succède un délire quelquefois furieux, et qui souvent approche de l'idiotisme; les forces s'anéantissent, le corps ne peut plus se soutenir; il chancelle, il tombe; la respiration devient stertoreuse; les vertiges vont en augmentant; un tremblement des lèvres, une pâleur du visage presque cadavéreuse, accompagnent d'énormes vomissemens qui vident l'estomac surchargé. Les sphincters se relâchent, la sortie des urines et des excrémens devient involontaire; enfin à ces symptômes dégoûtans succède la privation de tous les sens. Heureux quand un sommeil profond peut mettre fin à cette scène de scandale et d'horreur! Alors les fonctions reviennent à leur mode primitif. Le lendemain, la tête est encore douloureuse et pesante; la langue est chargée, la bouche pâteuse; il reste du dégoût pour les alimens et des lassitudes dans tout le corps, et la soif qui existe engage à avoir recours à la boisson dont on a déjà abusé.

Si nocturna tibi nocet potatio vini,
Matutinâ horâ rebibas, et erit medicina.

Ecole de Salerne.

Troisième degré. Mais trop souvent les symptômes s'aggravent. On voit survenir le délire furieux, les convulsions, le coma, l'apoplexie, ses suites funestes, et enfin la mort.

L'ivresse que produit le vin est la moins dangereuse; celle qu'occasionne l'eau-de-vie est plus prompte, et toujours suivie d'accidens plus fâcheux. Combien n'a-t-on pas vu de misérables, victimes de leur imprudence, mourir après avoir bu précipitam-

ment une certaine quantité d'eau-de-vie ! L'ivresse produite par cette liqueur jette dans un état de désespoir, de fureur ou de stupeur; un froid glacial qui en est la suite anéantit souvent pour toujours les forces vitales.

Il y a quelques mois, deux Suisses de la caserne de Ruelle, pour avoir exécuté un pari qui consistait à boire chacun une bouteille d'eau-de-vie, tombèrent tous deux dans un tel état, qu'on crut devoir les conduire à Paris pour leur donner des secours; l'un n'exista que quelques instans, et l'autre succomba pendant la route.

Il est de remarque que l'ivresse est, en général, gaie chez les Français, sombre et méditative chez les Anglais, brutale chez les Allemands ; qu'elle provoque chez les sauvages d'Amérique, comme chez les Thraces, dont parle Horace, des accès de fureur à peine croyables ; ce qui semble dû, abstraction faite de ce qui tient à l'habitude, et des différences individuelles qui font que chaque sujet est affecté différemment par le même agent, aux propriétés notablement différentes, quoique analogues au fond, que possèdent les liqueurs enivrantes.

L'abus des boissons alcoholiques, ce défaut dégoûtant, amène presque infailliblement à sa suite des accidens plus ou moins graves. C'est ainsi qu'on voit, au bout de quelque temps, les ivrognes d'alcohol, de rum, de schnap, etc., maigrir, pâlir, perdre peu à peu l'appétit et les forces, et éprouver, par l'effet d'altération des principaux organes de l'abdomen, d'abord un œdème des jambes, puis une anasarque générale que la mort ne tarde pas à suivre. L'ivrogne de bière se borne à engraisser immodérément, et à tomber dans un état habituel de stupeur et d'engourdissement en rapport avec son ignoble obésité. L'ivrogne de vin acquiert ordinairement aussi de l'embonpoint, quoiqu'à un degré moindre, et cependant éprouve un affaiblissement notable des facultés intellectuelles, qui bientôt le rend inapte à toute occupation qui réclame l'intégrité de l'intelligence.

Quoique l'usage immodéré des spiritueux soit la source la plus

féconde des maladies, et que l'homme soit sans cesse entouré de victimes qui tombent sous l'influence meurtrière de ces boissons, il semble qu'un bandeau lui couvre les yeux : rien ne peut le détourner de son malheureux penchant ; il court avec joie à son terme fatal qui l'attend, et que lui prépare de bonne heure son intempérance. Presque partout celle-ci est mise en honneur; souvent même, dans des sociétés bien composées, l'homme sobre est couvert de ridicule ; il se voit forcé de se retirer, ou bien de se livrer de compagnie à des excès que réprouve sa raison ; et c'est là qu'on boit à sa santé, lorsqu'avec une barbare honnêteté on le force d'avaler les liqueurs perfides qui peuvent porter dans son sein le germe des plus cruelles maladies.

Si du moins l'abus des liqueurs alcoholiques n'avait d'action que sur l'homme physique, celui qui s'y livrerait ne commettrait qu'un crime isolé, lui seul en porterait la peine : mais, en attaquant l'homme moral, ces excès deviennent un crime de lèse-société ; ils éteignent dans l'homme tout sentiment généreux ; il n'y reste qu'un froid égoïsme, qui fait tout sacrifier au plaisir de contenter cette passion grossière. Les facultés de l'esprit se perdent entièrement chez l'ivrogne ; les dons qu'il avait reçus de la nature s'évanouissent, et souvent sa stupidité, si elle ne le jette dans un état d'anéantissement complet, lui fait commettre aveuglément les actions les plus atroces.

La quantité des différentes boissons spiritueuses que l'on doit prendre pour se bien porter varie suivant les climats, les saisons, l'âge, le sexe, les tempéramens et les dispositions individuelles ; c'est ainsi que dans les pays froids elles ont des effets bien moins prompts, et qu'elles sont souvent nécessaires pour permettre à la nature de lutter avec avantage contre un froid trop intense. L'usage des spiritueux, au contraire, dans les régions équatoriales doit être très-modéré; leur abondance serait beaucoup plus dangereuse que dans les pays septentrionaux ; ils ne sont utiles que dans les cas où l'économie est très-affaiblie par des évacuations considérables. Dans les pays maré-

cageux, ces boissons sont également nécessaires pour s'opposer à l'action débilitante d'une atmosphère trop humide. On peut faire la même remarque relativement aux saisons, c'est-à-dire que l'on doit prendre moins d'excitans en été qu'en hiver, et lorsque l'air est sec que lorsqu'il est chargé d'humidité.

Dans la jeunesse, où la sensibilité est très-grande et où les organes sont peu capables de résister à la plus légère excitation, on conçoit combien des excès en ce genre seraient nuisibles, surtout à l'accroissement. Les vieillards doivent également être sobres. Le moindre excès ne ferait qu'augmenter leur faiblesse et leurs infirmités, compagnes ordinaires de cet âge ; mais autant l'abus de ces boissons serait funeste alors, autant leur usage modéré est utile pour soutenir des forces qui défaillent tous les jours.

Les femmes, de même que les enfans, auxquels les assimile la délicatesse de leurs organes et leur extrême excitabilité, doivent user des spiritueux avec beaucoup de modération. L'abus de ces boissons a chez elles des effets bien plus graves, sans parler de tout ce qu'a de honteux ce vice dans un sexe aimable, sans doute, tant qu'il est l'asile de la vertu, mais qui n'inspire que du dégoût et de la pitié lorsqu'il est souillé par la débauche.

Les personnes d'un tempérament sanguin et nerveux doivent boire très-peu de liqueurs alcoholiques, parce que celles-ci augmenteraient encore la pléthore dans le premier cas, et la disposition aux affections spasmodiques dans le dernier. Les constitutions lymphatiques, au contraire, ont besoin d'être excitées, afin de donner plus d'activité à la circulation, et de permettre à l'absorption de repomper les fluides accumulés dans le tissu cellulaire. On conçoit encore combien la quantité de cette boisson, pour qu'elle ne soit pas nuisible, doit varier, suivant les dispositions individuelles, les habitudes, le genre de travail et la tendance à telle ou telle maladie. Mais ces cas sont trop nombreux pour que nous puissions les exposer ici.

J'aurais rempli le but que je m'étais proposé, et je me croirais heureux si celui qui sait apprécier les avantages d'une santé exempte

d'infirmités et de tourmens, après avoir lu ces considérations, sentait toute l'importance et l'exactitude qu'il doit mettre à éviter l'abus de ces boissons perfides, sources de tant de maux. Malheur à l'homme assez faible pour en contracter la funeste habitude ! Bientôt les tremblemens des membres, la goutte, l'apoplexie, les convulsions, la paralysie, les différentes lésions de divers organes, enfin tout le cortége affreux des maladies qu'enfantent les excès, viendront avant le terme marqué par la nature le traîner impitoyablement au tombeau.

De ce que l'abus des boissons alcoholiques donne lieu à des effets aussi funestes, je ne prétends pas cependant avoir le droit de conclure que, pour se bien porter, l'homme ait sans cesse besoin de s'observer, de se tenir en garde, afin de ne pas violer les règles d'un régime sévère et minutieux : pour l'homme fort et bien portant, cet excès de précaution serait peut-être aussi nuisible que ridicule ; une légère excitation, lorsqu'elle n'est pas répétée trop souvent, ne peut que lui être utile ; il pourra quelquefois s'écrier avec Horace :

Nunc est bibendum, nunc pede libero
Pulsanda tellus.

Je ne puis mieux terminer cette dissertation sur l'hygiène des boissons qu'en rapportant les principes que donne *Frédéric Hoffmann* sur l'hygiène en général.

Pour maintenir sa santé, prolonger sa vie, dit *Frédéric Hoffmann*, il faut faire un bon usage de l'eau, éviter avec soin tout excès, vivre en bon air, se dissiper, et se livrer à la gaîté ; user d'alimens convenables à sa constitution, ne pas changer subitement ses habitudes, observer une juste proportion entre les alimens qu'on prend, l'exercice qu'on fait et la force individuelle ; fuir les médecins ignorans et les charlatans, la multiplicité des remèdes, et surtout ceux qui sont violens.

ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ ΑΦΟΡΙΣΜΟΙ.

Α'.

Ἐς δὲ τὰ ἔσχαλα νοσήμαλα, αἱ ἔσχαλαι θεραπεῖαι ἐς ἀκριβείην κράτισλαι.

Β'.

Ὁκόταν δὲ ἀκμάζῃ τὸ νόσημα, τότε καὶ τῇ λεπτοτάτῃ διαίτῃ ἀναγκαῖον χρέεσθαι.

Γ'.

Οὗ κου παραφροσύνην ὕπνος παύῃ, ἀγαθόν.

Δ'.

Κόπροι αὐλόμαλοι φράζουσι νόσους.

Ε'.

Τῷ ἐξ ἀῤῥωστίης εὐσιλέοντι, μηδὲν ἐπιδιδόναι τὸ σῶμα, μοχθηρόν.

ς'.

Γέροντες εὐφορώλατα νησλείην φέρουσι· δεύλερον, οἱ καθεσληκότες· ἥκιστα, μειράκια· πάντων δὲ μάλιστα, παιδία· τελέων δὲ αὐλέων, ἅπερ ἂν τύχῃ αὐλὰ ἐωυλῶν προθυμόλερα ἐόντα.

Ζ'.

Ἐκ πολυποσίης ῥῖγος καὶ παραφροσυνη, κακον.

Η'.

Οὐ πλησμονὴ, ἀ λιμὸς, ἀ δὲ ἄλλο ἀδὲν ἀγαθὸν, ὅ, τι, ἂν μᾶλλον τῆς φύσιος ᾖ·

HIPPOCRATIS APHORISMI

(*edente* LORRY).

I.

Ad extremos morbos extrema remedia exquisitè optima.

II.

Cùm morbus in vigore fuerit, tunc vel tenuissimo victu uti necesse est.

III.

Ubi somnus delirium sedat, bonum.

IV.

Spontaneæ lassitudines morbos denuntiant.

V.

A morbo bellè comedenti nihil proficere corpus, malum.

VI.

Senes facillimè jejunium ferunt, secundò ætate consistentes, minimè adolescentes, omnium minimè pueri; ex his autem, qui inter ipsos sunt alacriores.

VII.

A multo potu rigor et delirium, malum.

VIII.

Non satietas, non fames, neque aliud quidquam bonum est, quod naturæ modum excedat.